

# 『มาลองชงชามัดจะกันแบบง่ายๆ สบายๆ กันเถอะ!』

เพียงแค่ลองฝึกนิดหน่อย คุณก็สามารถชงชามัดจะได้อย่างที่ตัวเองคาดไม่ถึง

## สิ่งที่ต้องเตรียม

สามารถใช้ช้อนตวงและถ้วยตวงในการชงก็ได้



ผงชามัดจะและแปรงชงชา



ถ้วยคาเฟ่โอเล็ต

ถ้วยชงชามัดจะหรือภาชนะสำหรับใช้แทนอย่างอื่น



ช้อนไม้สำหรับตักผงชาหรือช้อนตวง



เหยือกสำหรับพักน้ำร้อนหรือถ้วยตวง



กระป๋องสำหรับโรยผงชามัดจะหรือที่กรองชา



ที่จัดทรงแปรงชงชา (ถ้ามีจะช่วยให้สะดวกกว่าเดิม)

## วิธีชงชาอย่างง่ายๆ

### ① โรยผงชามัดจะ

หากโรยผงชามัดจะในตอนแรก จะช่วยให้ชงชาได้ง่ายกว่าเดิม  
ใส่ผงชามัดจะสำหรับเสิร์ฟหนึ่งถึงใบในที่กรองชาแล้วโรยลงในถ้วยชงชา หรือจะใช้ช้อนไม้หรือช้อนตวง  
ตักผงชามัดจะขึ้นมาแล้วโรยลงในถ้วยชงชาโดยตรงก็ได้



### ② ต้มน้ำร้อนเตรียมไว้

ในกรณีใช้น้ำขวดที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ควรใช้น้ำแร่ที่เป็นน้ำอ่อนซึ่งมีค่าความกระด้างต่ำน้ำแร่ที่วางจำหน่ายในท้องตลาดซึ่งผลิตในประเทศญี่ปุ่นนั้น โดยส่วนใหญ่แล้วจะเป็นน้ำอ่อน  
ในกรณีที่ใช้น้ำประปา ควรกรองน้ำด้วยเครื่องกรองน้ำเสียก่อนจึงจะดีที่สุด อย่างไรก็ตาม ในกรณีที่ไม่มีเครื่องกรองน้ำ ให้นำน้ำประปาไปต้มโดยเปิดฝักกาน้ำออก และปล่อยให้เย็นลงจนอุณหภูมิหนึ่งเพื่อให้ออกซิเจนออกจางลง  
ทั้งนี้ทั้งนั้น ไม่ว่าจะใช้น้ำชนิดไหนในการชงชา จะต้องนำน้ำดังกล่าวไปต้มให้เดือดเสียก่อน

### ③ ปริมาณผงชามัดจะสำหรับเสิร์ฟ 1 ที่ (สามารถปรับเปลี่ยนความเข้มข้นหรืออุณหภูมิได้ตามที่ชอบ)

ปริมาณผงชามัดจะที่ใช้ . . . . 2 ช้อนไม้ หรือเกือบๆ 1 ช้อนชา (ประมาณ 1.5 กรัม) หรือ ใช้ช้อนตวงตักผงชามัดจะให้ผงชามีผิวหน้าราบ  
ปริมาณน้ำร้อน . . . . ให้ใช้เหยือกสำหรับพักน้ำร้อนประมาณ 70 มิลลิลิตรหากใช้ถ้วยตวงจะช่วยให้สะดวกขึ้นกว่าเดิม  
อุณหภูมิน้ำร้อน . . . . ในกรณีที่ชงในฤดูหนาว ให้เทน้ำเดือดไปพักไว้ที่เหยือกสำหรับพักน้ำร้อน 1 รอบ (75-85 °C) ในกรณีที่ชงในฤดูร้อน ให้เทน้ำเดือดไปพักไว้ที่เหยือกสำหรับพักน้ำร้อนกลับไปกลับมา 2 รอบ (70-80 °C)



### ④ วิธีชงชา

ในลำดับแรกสุด ให้ใช้แปรงชงชารคนเบาๆ เพื่อให้ผงชาที่กันด้วยกระดาษเคลือบกัน  
จากนั้นจึงยกแปรงชงชาขึ้นจากก้นถ้วยเล็กน้อย แล้วขยับข้อมือไปในทิศทางหน้าหลัง  
สลับกันด้วยความระมัดระวัง โดยพยายามอย่าให้น้ำร้อนในถ้วยชงชาเกิดการหมุนวน  
เมื่อมีฟองลอยขึ้นมา ให้ยกส่วนปลายของแปรงชงชาขึ้นจนถึงระดับส่วนพื้นผิวของ  
ฟองชา จากนั้นจึงค่อยๆ แกว่งแปรงชงชาเบาๆ เพื่อตีฟองให้ละเอียดในขั้นตอน  
สุดท้าย ให้ยกแปรงชงชาขึ้นอย่างแผ่วเบา โดยพยายามให้ส่วนฟองของชามาองรวม  
กันที่กึ่งกลางถ้วยชา



ชามัดจะนั้นสามารถดื่มแบบเย็นก็ได้  
ในกรณีดังกล่าว ให้ชงชาด้วยน้ำร้อนแบบเข้มนกว่าปกติ  
จากนั้นจึงเติมน้ำแข็ง แล้วค่อยๆ คนเบาๆ

นอกจากนี้ ยังมีวิธีชงมัดจะแบบที่มี  
ฟองน้อยด้วยเช่นกัน